

# ELECTRIC COOKTOP

## Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-253-1301** or visit our website at **www.whirlpool.com**

In Canada call **1-800-807-6777** or visit our website at **www.whirlpool.ca**

# TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

## Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service, composez le **1-800-807-6777** ou visitez notre site web à **www.whirlpool.ca**



**Models/Modèles**
**W5CE3024, G7CE3034, G7CE3055, G9CE3065, G9CE3074, G7CE3635, G7CE3655, G9CE3675**


W10346696A

# TABLE OF CONTENTS



# TABLE DES MATIÈRES



# COOKTOP SAFETY

## Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

| | |
|---|---|
| **⚠DANGER** | **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.** |
| **⚠WARNING** | **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.** |

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**WARNING:** To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the cooktop, follow basic precautions, including the following:

- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a cooktop – Children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure your cooktop is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use Your Cooktop for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where cooktop is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the cooktop.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the cooktop.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the cooktop unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage on Cooktop – Flammable materials should not be stored near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – This cooktop is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

**For units with ventilating hood –**

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.

**For units with coil elements –**

- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Do Not Soak Removable Heating Elements - Heating elements should never be immersed in water.

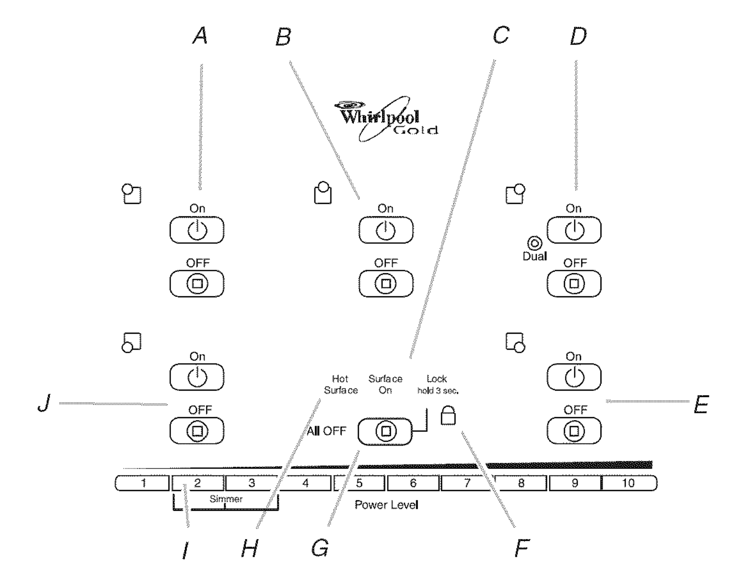
# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# PARTS AND FEATURES - TOUCH-ACTIVATED CONTROLS

This manual covers different models. The cooktop you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.

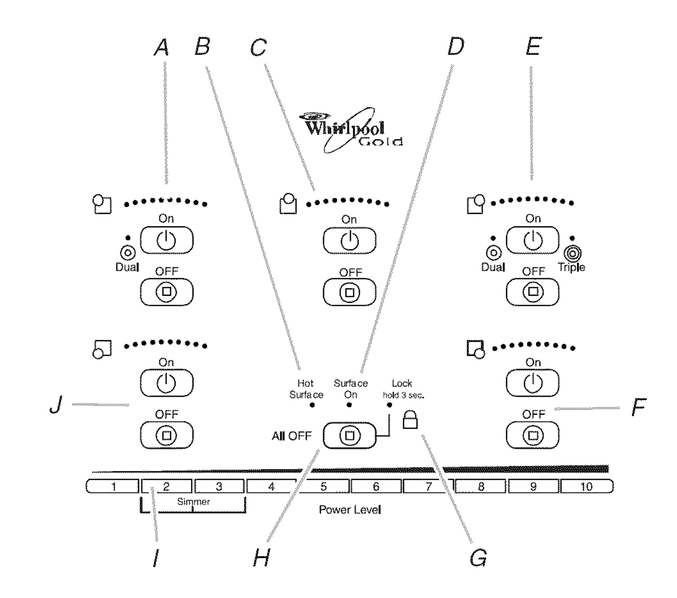
## Control Panels

**Model G9CE3065 (30" [77.1 cm]), G9CE3074 (30" [77.1 cm]) not shown Touch-Activated Electronic Control Models**




*A. Left rear touch control*
*B. Center rear touch control (warming function)*
*C. ON surface indicator*
*D. Right rear touch control*
*E. Right front touch control (dual-size element)*
*F. Control lock indicator*
*G. All off (hold 3 seconds)*
*H. Hot surface indicator*
*I. Increase/decrease temperature touch control*
*J. Left front touch control*

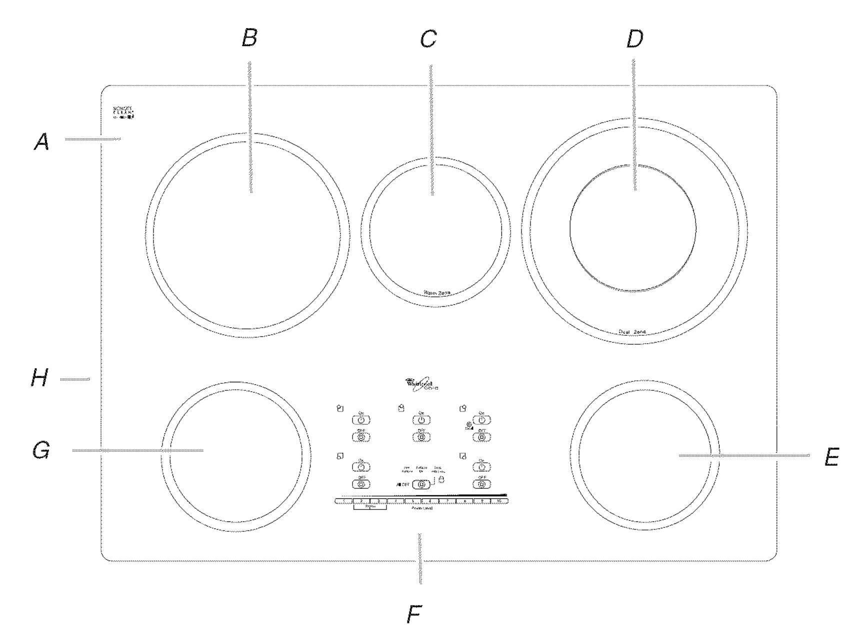
**Model G9CE3675 (36" [91.4 cm]) Touch-Activated Electronic Control Models**




*A. Left rear touch control (dual-size element)*
*B. Hot surface indicator*
*C. Center rear touch control*
*D. ON surface indicator*
*E. Right rear touch control (dual/triple-size element)*
*F. Right front touch control*
*G. Control lock indicator*
*H. All off (hold 3 seconds)*
*I. Increase/decrease temperature touch control*
*J. Left front touch control*

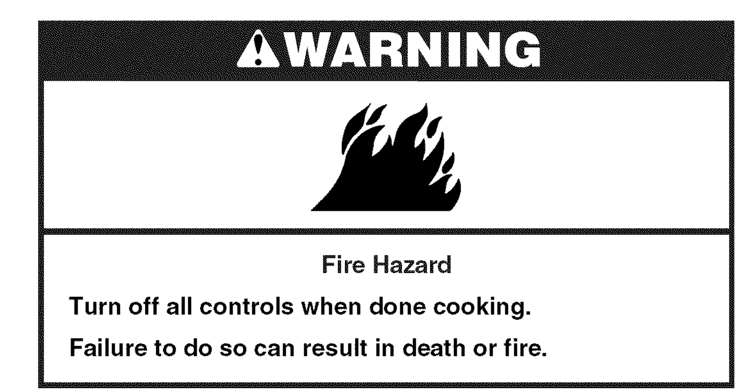
## Cooktop

**30" (78.4 cm) Model G9CE3065 Touch-Activated Electronic Control Model shown**




*A. Ceramic glass cooktop*
*B. Left rear surface cooking area*
*C. Center rear warming zone*
*D. Right rear surface cooking area (with dual-size element)*
*E. Right front surface cooking area*
*F. Control panel*
*G. Left front surface cooking area)*
*H. Model and serial number plate (located underneath cooktop on metal cabinet)*

# COOKTOP CONTROLS - TOUCH-ACTIVATED CONTROLS



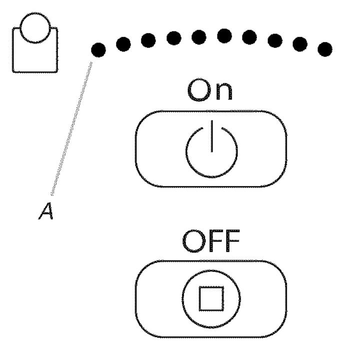

Fire Hazard

**Turn off all controls when done cooking.**

**Failure to do so can result in death or fire.**

The electronic touch controls offer a variety of heat settings for optimal cooking results. When you are melting foods such as chocolate or butter, or when proofing bread, the surface cooking area can be set to Power Level 1 for minimal element operation.

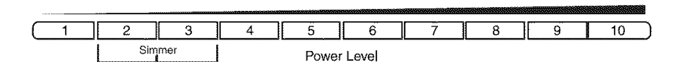
For maximum element operation, all cooktop touch controls can be set to High when bringing liquids to a fast and rapid boil. Touch Power Level 10 to immediately reach the highest setting.




*A. Power level 1 light*

## To Use:

1. Touch the ON keypad for the desired element. The Power Level 1 light will blink.
2. While the Power Level 1 light is blinking, touch the desired power level on the Power Level selector bar.




*Power level selector bar*

   A beep will sound each time a pad is touched. The lights for the selected temperature setting and all lower temperatures will glow.

   **NOTE:** If a power level setting is not selected within approximately 10 seconds, the element will automatically shut off.

3. To change the temperature setting while cooking, touch the ON keypad for the desired element and select a new Power Level temperature on the Power Level selector bar while the Power Level 1 light is blinking.
4. When finished cooking, touch OFF to turn off surface cooking area(s) individually or ALL OFF/LOCK to turn off all surface cooking areas at once.

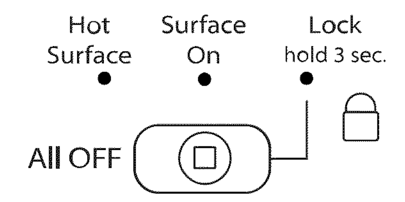
Use the following chart as a guide when setting heat levels.

| SETTING | RECOMMENDED USE |
|---|---|
| **High**<br>**10** | ■ Start food cooking.<br>■ Bring liquid to a boil. |
| **Medium High**<br>**Between 7-9** | ■ Hold a rapid boil.<br>■ Quickly brown or sear food. |
| **Med**<br>**6** | ■ Maintain a slow boil.<br>■ Fry or sauté foods. |
| **Medium Low**<br>**Between 3-5** | ■ Cook soups, sauces and gravies.<br>■ Stew or steam food. |
| **Low**<br>**Between 1-2** | ■ Provide lowest simmer/heat setting.<br>■ Simmer (range of simmer temperatures).<br>■ Melt chocolate and butter |
| **Dual/Triple Elements** | ■ Large-diameter cookware.<br>■ Large quantities of food.<br>■ Home canning. |

**REMEMBER:** When cooktop is in use, the entire cooktop area may become hot.

### Hot Surface Indicator Light

The Hot Surface Indicator Light is located in the central area of the control panel, above the Power Level selector bar. The Hot Surface Indicator Light will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area(s) is turned off.




If the cooktop is on when a power failure occurs, the Hot Surface Indicator Light will remain on up to 45 minutes after the power is restored to the cooktop.

### Component Temperature Management

The cooktop regulates the temperature of the internal components during use. The cooktop automatically reduces the power of all the elements in use to keep the internal components from over-heating. To resume optimal cooking performance, allow the cooktop to cool down for 30 minutes.

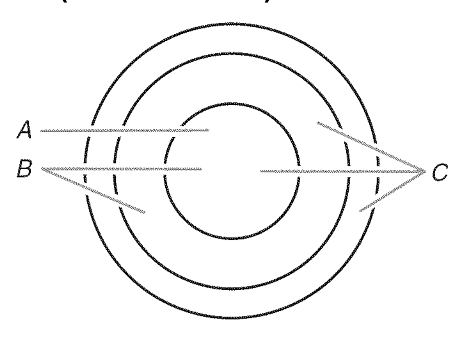
### Surface On Indicator Light

The control panel has a Surface On indicator light. When any of the elements are on, the light will glow.
The power level 1 light next to an element will glow when that element is on.

## Dual/Triple Element

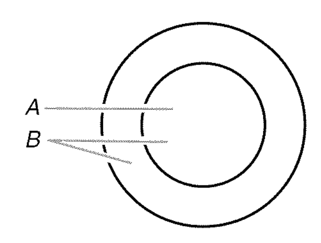
The dual and triple elements offer flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual and triple sizes combine single, dual and outer elements, and are recommended for larger cookware, large quantities of food, and home canning.

### Triple Element (on some models)




*A. Single size*
*B. Dual size*
*C. Triple size*

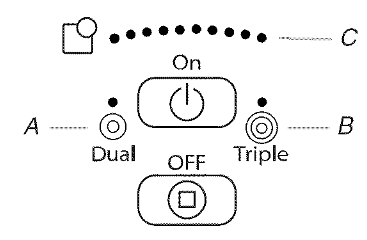
### Dual Element




*A. Single element*
*B. Dual element*

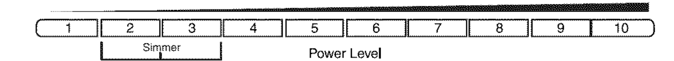
### To Use DUAL and TRIPLE:

1. When ON is touched, all heating zones will be active. To reduce the number of heating zones being used, touch ON again. Power Level 1, the dual, or the dual and triple indicators will glow to indicate if the burner will use 1,2, or 3 zones respectively.




*A. Dual element light*
*B. Triple element light*
*C. Power level 10 light*

2. While the Power Level 1 light is blinking, touch the desired Power Level on the Power Level selector bar.




*Power level selector bar*

A beep will sound each time a pad is touched. The lights for the selected temperature setting, and all lower temperatures, will glow.

**NOTE:** If a power level setting is not selected within approximately 10 seconds, the element will automatically shut off.

3. To change the temperature setting while cooking, touch the ON pad for the desired element, and select a new temperature on the Power Level Selector Bar while the Power Level 1 light is blinking.
4. To change the burner zones being used while cooking, touch ON once then again while the Power Level 1 light is blinking.
5. When finished cooking, touch OFF to turn off surface cooking area(s) individually or ALL OFF/LOCK to turn off all surface cooking areas at once.

**NOTE:** The dual and triple elements will remember the setting from the last time it was used and those burner areas will automatically activate the next time ON is touched. To change the activated burner zones, touch ON once while the Power Level 1 light is blinking.

## All Off/Lock

The ALL OFF cooktop touch control turns off the downdraft exhaust system and all surface cooking areas that are in use at the same time.

The LOCK cooktop touch control avoids unintended use of the surface cooking areas. When the cooktop is locked out, the surface cooking areas cannot be turned on by the cooktop touch controls.

### To Lock Cooktop:

Touch and hold the ALL OFF/LOCK keypad for 3 seconds. After 3 seconds, ALL OFF/LOCK will glow red, indicating that the cooktop controls are in the lockout position.

### To Unlock Cooktop:

Touch and hold the ALL OFF/LOCK keypad for 3 seconds.

## Keep Warm

**⚠WARNING**

**Food Poisoning Hazard**

**Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.**

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

The Keep Warm surface cooking area can be used to keep cooked foods warm, and may be used whether or not the other surface cooking zones are in use. One hour is the recommended maximum time to maintain food quality.

It is not recommended for heating cold foods. When the Keep Warm function is in use, it will not glow red like the cooking zones, but the indicator light will glow on the control panel.

Use only cookware and dishes recommended for oven and cooktop use, and those that have flat bottoms to make direct contact with the cooktop surface. Use pot holders or oven mitts to remove cookware.

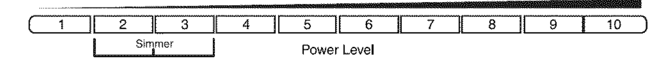
Cover all foods with a lid or aluminum foil. Do not use plastic wrap to cover food, as it may melt onto the cooktop surface. When warming baked goods, allow a small opening in the cover for moisture to escape.

Food quality may deteriorate if food is kept on the Keep Warm function for an extended period of time. For best results, keep food warm for no longer than 30 to 45 minutes.

A separate Keep Warm surface cooking area is available on some models.

### To Use the Keep Warm Surface Cooking Area (on some models):

1. Touch ON keypad for the Keep Warm Surface cooking area. Power Level 1 light will blink.
2. While the Power Level 1 light is blinking, touch the desired power level on the Power Level selector bar.



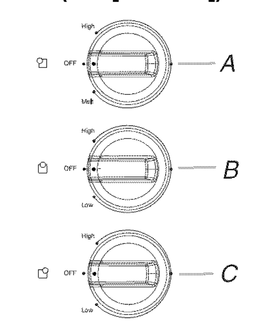

3. When finished cooking, touch OFF to turn off surface cooking area.

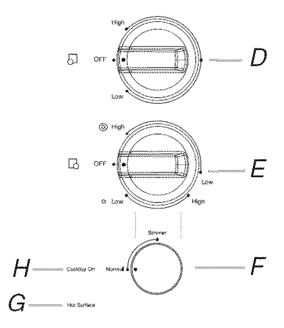
# PARTS AND FEATURES - KNOB CONTROLS

This manual covers different models. The cooktop you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.

## Control Panels

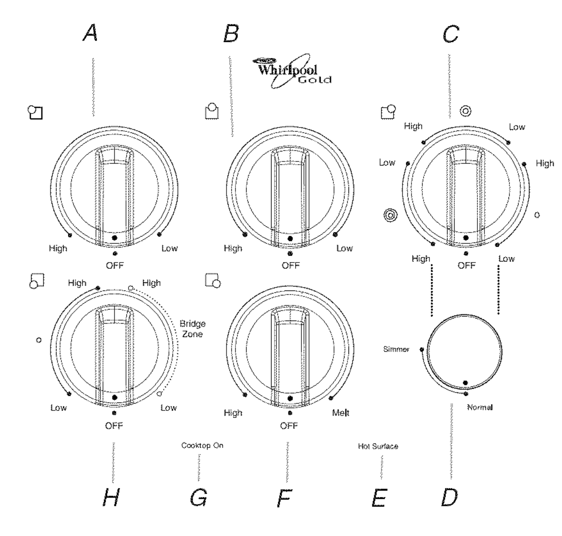
**Model G7CE3055 (30" [76.2 cm]) shown**
**Model W5CE3024 (30" [76.2 cm]) not shown**
**Model G7CE3034 (30" [76.2 cm]) not shown**




A. Left rear control knob
B. Center rear control knob
C. Right rear control knob (keep warm element)
D. Left front control knob
E. Right front control knob (dual-zone burner)
F. ACCUSIMMER® control knob
G. Hot surface indicator light
H. Cooktop on indicator light

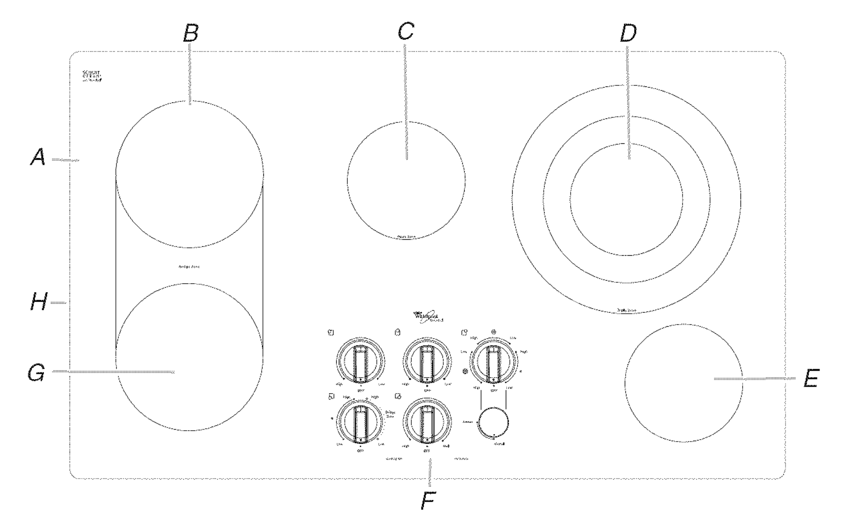
**Model G7CE3655 (36" [91.4 cm]) shown**
**Model G7CE3635 (36" [91.1 cm]) not shown**




A. Left rear control knob
B. Center rear control knob (keep warm element)
C. Right rear control knob (with triple-size element)
D. ACCUSIMMER® control knob
E. Hot surface indicator light
F. Right front control knob
G. Cooktop on indicator light
H. Left front control knob (dual-size bridge element)

## Cooktops

## Model G7CE 3655 (36" [91.4 cm]) shown




A. Ceramic glass cooktop
B. Left rear single surface cooking area
C. Center rear warming zone
D. Right rear surface cooking area (with triple-size element)
E. Right front surface cooking area
F. Control panel
G. Left front surface cooking area (dual-size bridge burner)
H. Model and serial number plate (located underneath cooktop on metal cabinet)

# COOKTOP CONTROLS - KNOB CONTROLS

**⚠WARNING**

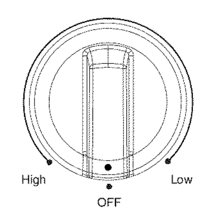


**Fire Hazard**

**Turn off all controls when done cooking.**

**Failure to do so can result in death or fire.**

The controls can be set to anywhere between HIGH and LOW.




## To Use:

1. Push in and turn knob to desired heat setting.

Use the following chart as a guide when setting heat levels.

| SETTING | RECOMMENDED USE |
|---|---|
| **High** | ■ Start food cooking.<br>■ Bring liquid to a boil. |
| **Medium High** | ■ Hold a rapid boil.<br>■ Quickly brown or sear food. |
| **Medium** | ■ Maintain a slow boil.<br>■ Fry or sauté foods.<br>■ Cook soups, sauces and gravies.<br>■ High simmer or simmer without lids. |
| **Medium Low** | ■ Stew or steam food.<br>■ Simmer. |
| **Low** | ■ Keep food warm.<br>■ Melt chocolate or butter.<br>■ Low simmer using lids. |
| **Dual/Triple Elements** (on some models) | ■ Home canning.<br>■ Large-diameter cookware.<br>■ Large quantities of food. |

**REMEMBER:** When cooktop is in use, the entire cooktop area may become hot.

### Hot Surface Indicator Lights (on Standard Control models)

The Hot Surface Indicator Lights will glow as long as any surface cooking area is too hot to touch, even after the surface cooking area(s) is turned off.



Hot Surface

If the cooktop is on when a power failure occurs, the Hot Surface Indicator Lights will remain on after the power is restored to the cooktop. They will remain on until the cooktop has cooled completely.

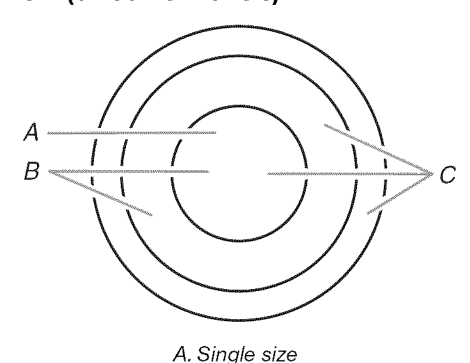
### Power Light

Each cooktop has a Power On light. The light will glow when any burner is on.

## Dual/Triple-Circuit Element
(on some models)

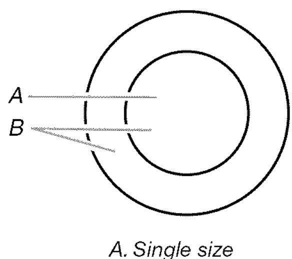
The dual-size and triple-size elements offer flexibility depending on the size of the cookware. Single size can be used in the same way as a regular element. The dual and triple sizes combine single, dual and outer element and are recommended for larger cookware, large quantities of food, and home canning.

### Triple Element (on some models)

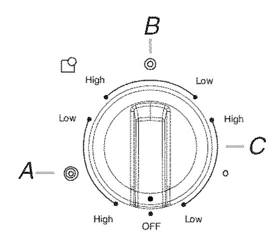



*A. Single size*
*B. Dual size*
*C. Triple size*

### Dual Element




*A. Single size*
*B. Dual size*



*A. Triple zone*
*B. Dual zone*
*C. Single zone*

**To Use SINGLE:**

1. Push in and turn knob from the OFF position to the SINGLE zone anywhere between Low and High.
2. Turn knob to OFF when finished.

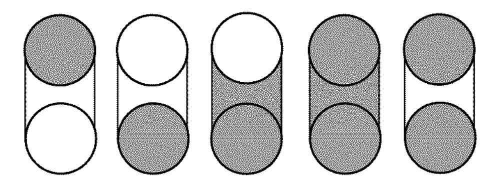
**To Use DUAL and TRIPLE:**

1. Push in and turn knob from the OFF position to the DUAL or TRIPLE zone anywhere between Low and High.
2. Turn knob to OFF when finished.

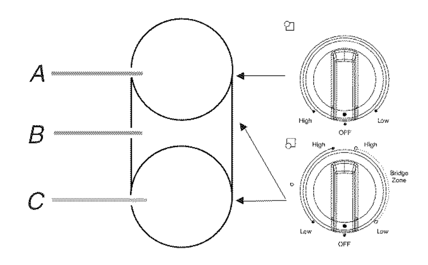
---

## Bridge Element
(on some models)

The bridge element allows flexibility in the left side cooking area.



Use the bridge area to create an oblong heated area to cook with large cookware.



*A. Single size*
*B. Bridge area*
*C. Single size*

Use the bridge element to create an oblong heated area to cook with oblong pans.

**To use SINGLE (C):**

1. Push in and turn front left knob from OFF position to the SINGLE zone anywhere between Low and High.
2. Turn knob to OFF when finished.

**To use SINGLE and BRIDGE area (C + B):**

1. Push in and turn front left knob from OFF position to the BRIDGE zone anywhere between Low and High.
2. Turn knob to OFF when finished.

**To use SINGLE (A):**

1. Push in and turn rear left knob from OFF position anywhere between Low and High.
2. Turn knob to OFF when finished.

**To use both Single elements and Bridge (A + B + C):**

1. Turn on Single and Bridge (C + B).
2. Turn on Single (A).
3. Turn knobs to OFF when finished.

---

## Warm Zone Element
(on some models)

**⚠WARNING**

**Food Poisoning Hazard**

**Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.**

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

The Warm Zone feature can be used to keep cooked foods warm. One hour is the recommended maximum time to maintain food quality.

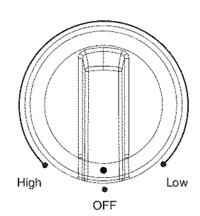
Do not use it to heat cold foods.

When the Keep Warm function is in use, it will not glow red like the cooking zones, but the indicator light will glow on the control panel.

The Warm Zone feature can be used alone or when any of the other surface cooking areas are being used, and can be set from Low to High for different levels of heating.

The Warm Zone Element area will not glow red when cycling on. However, the hot surface indicator light will glow as long as the Warm Zone Element area is too hot to touch.

- Use only cookware and dishes recommended for oven and cooktop use.
- Cover all foods with a lid or aluminum foil. When warming baked goods, allow a small opening in the cover for moisture to escape.
- Do not use plastic wrap to cover food. Plastic wrap may melt.
- Use pot holders or oven mitts to remove food.



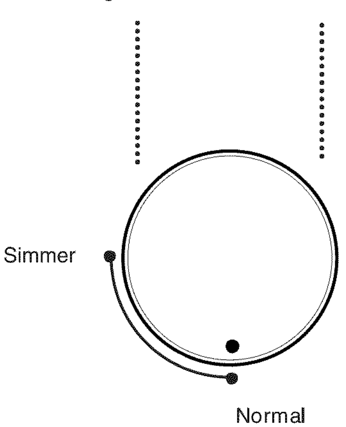

**To Use:**

1. Push in and turn Warm Zone knob to desired setting.
2. Turn knob to OFF when finished.

## ACCUSIMMER® Feature

(on some models)

The ACCUSIMMER® feature setting is an adjustable heat setting for more precise simmering.




The ACCUSIMMER® control knob has two settings: Simmer and Normal. When the control is set on Normal, the element will function as a single, a dual, or a triple element.

When the ACCUSIMMER control knob is set on Simmer, the cooking area will not glow red. This is normal. Only the outer heating ring will glow red on the triple circuit element when medium or high simmer is selected.

**To Use:**

1. Turn the ACCUSIMMER® control knob to the SIMMER position.
2. Push in and turn control knob to a setting between Low and High setting.

   Select Low for a low simmer or when using lids and medium for a high simmer or when not using lids. Select either the Single, Dual, or Triple Zone setting. Increase heat as necessary to achieve desired simmer. (See “Dual/Triple-Circuit Element” section.)
3. Turn the ACCUSIMMER® control knob back to the NORMAL setting when finished cooking.

# COOKTOP USE

## Ceramic Glass

(on some models)

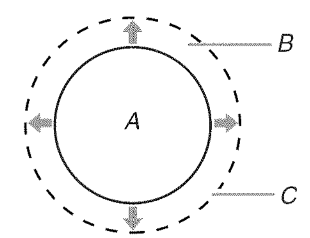
The surface cooking area will glow red when an element is on. Some parts of the surface cooking area may not glow red when an element is on. This is normal operation. It may cycle on and off to maintain the selected heat level.

It is normal for the surface of light colored ceramic glass to appear to change color when surface cooking areas are hot. As the glass cools, it will return to its original color.

Cleaning off the cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating. On cooktops with light colored ceramic glass, soils and stains may be more visible, and may require more cleaning and attention. Cooktop cleaner and a cooktop scraper are recommended. For more information, see “General Cleaning” section.

- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills using a scraper while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop. Aluminum or copper bottoms and rough finishes on cookware or bakeware could leave scratches or marks on the cooktop.
- Do not cook popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop. They could leave aluminum marks that cannot be removed completely.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.

- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the area.




*A. Surface cooking area*
*B. Cookware/canner*
*C. ½" (1.3 cm) maximum overhang*

- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
- Cookware designed with slightly indented bottoms or small expansion channels can be used.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- To avoid damage to the cooktop, do not cook foods directly on the cooktop.

## Home Canning

When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas, elements or surface burners between batches. This allows time for the most recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate or largest surface cooking area or element. On electric cooktops, canners should not extend more than ½" (1.3 cm) beyond the surface cooking area or element.
- Do not place canner on 2 surface cooking areas, elements or surface burners at the same time.
- On ceramic glass models, use only flat-bottomed canners.
- On coil element models, the installation of a Canning Unit Kit is recommended. If a kit is not installed, the life of the coil element will be shortened. See "Assistance or Service" for instructions on how to order.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

## Cookware

**IMPORTANT:** Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base they can leave permanent marks on the cooktop or grates.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material. For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

| COOKWARE | CHARACTERISTICS |
|---|---|
| **Aluminum** | ■ Heats quickly and evenly.<br>■ Suitable for all types of cooking.<br>■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks. |
| **Cast iron** | ■ Heats slowly and evenly.<br>■ Good for browning and frying.<br>■ Maintains heat for slow cooking. |
| **Ceramic or Ceramic glass** | ■ Follow manufacturer's instructions.<br>■ Heats slowly, but unevenly.<br>■ Ideal results on low to medium heat settings. |
| **Copper** | ■ Heats very quickly and evenly. |
| **Earthenware** | ■ Follow manufacturer's instructions.<br>■ Use on low heat settings. |
| **Porcelain enamel-on-steel or cast iron** | ■ See stainless steel or cast iron. |
| **Stainless steel** | ■ Heats quickly, but unevenly.<br>■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating. |

# COOKTOP CARE

## General Cleaning

**IMPORTANT:** Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted. When cleaning the cooktop with electronic controls, lock the controls. See "All Off/Lock" section.

### STAINLESS STEEL (on some models)

To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

**Cleaning Method:**

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Stainless Steel Cleaner and Polish Part Number 31462 (not included):
  See "Assistance or Service" section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner: Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots.

Do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Polishing Creme, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur.

### COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

To avoid damage, do not soak knobs.

When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

Do not remove seals under knobs.

**Cleaning Method:**

- Soap and water:
  Pull knobs straight away from control panel to remove.
- Dishwasher:
  Pull knobs straight away from control panel to remove.

### CERAMIC GLASS

To avoid damage to the cooktop, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia.

**Cleaning Method:**

Always wipe with a clean, wet cloth or sponge and dry thoroughly to avoid streaking and staining.

Cooktop Cleaner Part Number 31464 is recommended for regular use to help avoid scratches, pitting and abrasions, and to condition the cooktop. It may be ordered as an accessory. See "Assistance or Service" section to order.

Cooktop Scraper Part Number 3183488 is also recommended for stubborn soils, and can be ordered as an accessory. See "Assistance or Service" section to order. The Cooktop Scraper uses razor blades. Store razor blades out of the reach of children.

**Light to moderate soil**

- Paper towels or clean damp sponge:
  Clean while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while doing so.

**Sugary spills (jellies, candy, syrup)**

- Cooktop Scraper:
  Clean while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while doing so.
- Cooktop Polishing Creme and clean damp paper towel:
  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

**Heavy soil, dark streaks, specks and discoloration**

- Cooktop Polishing Creme or nonabrasive cleanser:
  Rub product into soil with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

**Burned-on soil**

- Cooktop Polishing Creme and Cooktop Scraper:
  Rub creme into soil with damp paper towel. Hold scraper as flat as possible on surface and scrape. Repeat for stubborn spots. Polish entire cooktop with creme and paper towel.

**Metal marks from aluminum and copper**

- Cooktop Polishing Creme:
  Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. The marks will not totally disappear but after many cleanings become less noticeable.

**Tiny scratches and abrasions**

- Cooktop Polishing Creme:
  Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. Scratches and abrasions do not affect cooking performance and after many cleanings become less noticeable.

Do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia because damage may occur.

# TROUBLESHOOTING

**Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.**

## Nothing will operate

- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the appliance wired properly?**
  See Installation Instructions.

## Cooktop will not operate

- **Is the control knob set correctly?**
  Push in knob before turning to a setting.
- **Is the "All Off Lock" cooktop lockout set?**
  See "All Off Lock" section
- **Is the cooktop beeping continuously?**
  Wipe debris from the control panel surface.
- **Has one or more burners stopped working during use?**
  Allow the cooktop to cool down for 30 minutes then turn the burner on again.

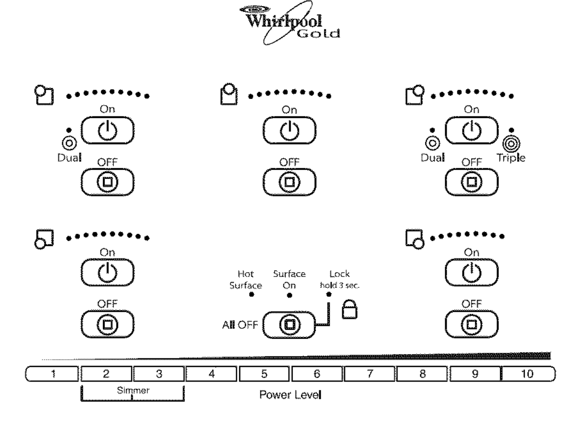
## Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?**
  Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the cooking area.
- **Do cooktop surfaces become hot?**
  **REMEMBER:** When cooktop is in use, the entire cooktop area may become hot.

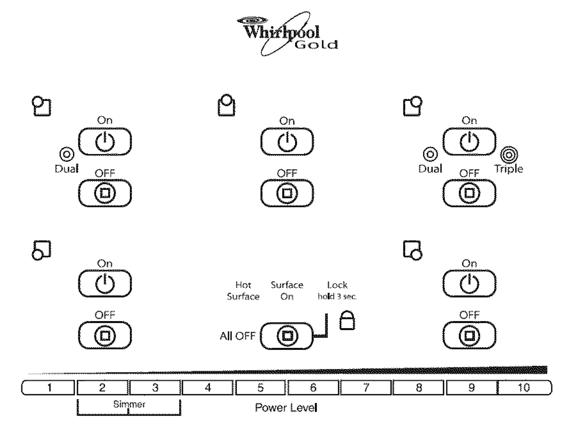
## Cooktop has flashing lights

- **Are the lights on the cooktop flashing on and off?**

  All cooktop control panel lights flash on and off, indicating that one or more keys are permanently pressed.




*All cooktop control panel lights On*




*All cooktop control panel lights Off*

Follow the steps below.

1. Make sure the cooktop controls are OFF.
2. Clean the cooktop touch control panel thoroughly. See "General Cleaning" section.
3. If the cooktop lights continue to flash, disconnect power or unplug the cooktop.
4. After 1 minute, reconnect power or plug in the cooktop.
5. If the lights continue to blink on and off, call for service.

## Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?**
  See "Cookware" section.
- **Is the control knob set to the proper heat level?**
  See "Cooktop Controls" section.
- **Is the appliance level?**
  Level the appliance. See the Installation Instructions.
- **Does it appear to take longer to cook food at a certain power level than usual or some power levels do not perform as well as usual?**
  The cooktop regulates the temperature of the internal components and automatically reduces the power of all the elements in use without any visual or audible feedback. Allow the cooktop to cool down for 30 minutes to resume normal cooking performance. See "To Use" in the "Cooktop Controls" section.

# ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

### If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only FSP® replacement parts. FSP® replacement parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new WHIRLPOOL® appliance.

To locate FSP® replacement parts in your area, call us or your nearest Whirlpool designated service center.

## In the U.S.A.

Call the Whirlpool Customer eXperience Center toll free: **1-800-253-1301.**

### Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Whirlpool designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

  To locate the Whirlpool designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

### For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Corporation with any questions or concerns at:

Whirlpool Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

## Accessories

### Accessories U.S.A.

To order accessories, call the Whirlpool Customer eXperience Center toll free at **1-866-664-2449** and follow the menu prompts. Or visit our website at **www.whirlpool.com** and click on "Parts & Accessories."

### Canning Unit Kit

(coil element models)

Order Part Number 242905

### Cooktop Cleaner

(ceramic glass models)

Order Part Number 31464

### Cooktop Protectant

(ceramic glass models)

Order Part Number 31463

### Cooktop Care Kit

(includes cleaner, protectant, and applicator pads)

Order Part Number 31605

### Cooktop Scraper

(ceramic glass models)

Order Part Number WA906B

### All-Purpose Appliance Cleaner

Order Part Number 31682

## In Canada

Call the Whirlpool Canada LP Customer eXperience Centre toll free: **1-800-807-6777.**

**Our consultants provide assistance with:**

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. Whirlpool Canada LP designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

### For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Canada LP with any questions or concerns at:

Customer eXperience Centre
Whirlpool Canada LP
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

# WHIRLPOOL CORPORATION MAJOR APPLIANCE WARRANTY

## LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Whirlpool") will pay for Factory Specified Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Whirlpool designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

## ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

**This limited warranty does not cover:**

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Whirlpool.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Whirlpool within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Whirlpool servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

## DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. WHIRLPOOL SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Whirlpool dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling Whirlpool. In the U.S.A., call **1-800-253-1301**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

9/07

**Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.**

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

**Dealer name** ____________________

**Address** ____________________

**Phone number** ____________________

**Model number** ____________________

**Serial number** ____________________

**Purchase date** ____________________

# SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON

## Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

**⚠DANGER** — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

**⚠AVERTISSEMENT** — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT :** Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la table de cuisson, observer les précautions élémentaires suivantes, y compris ce qui suit :

- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans les armoires au-dessus d'une table de cuisson, des articles que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la table de cuisson.
- Installation appropriée – S'assurer que la table de cuisson est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la table de cuisson est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la table de cuisson.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la table de cuisson.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de la table de cuisson si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage sur la table de cuisson – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés près des éléments à la surface.
- Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse – Étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs ou à mousse.
- N'utiliser que des mitaines de four sèches – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou autre tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS À LA SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments à la surface peuvent devenir assez chauds pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Utiliser des ustensiles de format approprié – La table de cuisson est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de format correct améliore l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale – Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de produits combustibles et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table brisée et créer le risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.

**Pour les appareils avec hotte de ventilation –**

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

**Pour les appareils à éléments en spirale –**

- S'assurer que les cuvettes de propreté sont en place – L'absence de ces cuvettes au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

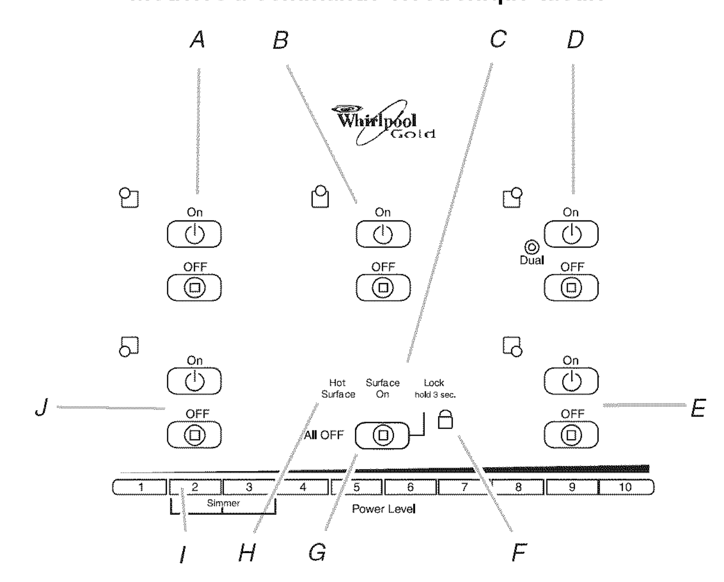
# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES - COMMANDES TACTILES

Ce manuel couvre différents modèles. La table de cuisson que vous avez achetée peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

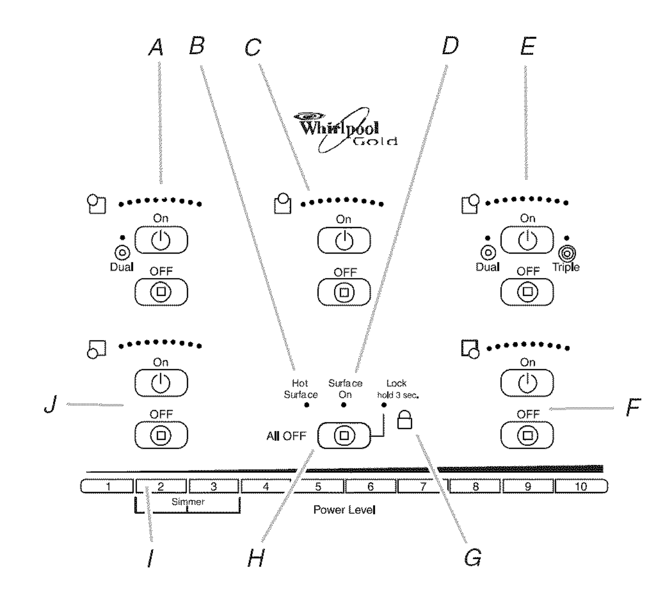
## Tableaux de commande

**Modèle G9CE3065 (30" [77,1 cm]), G9CE3074 (30" [77,1 cm]) non illustré Modèles à commande électronique tactile**




*A. Commande tactile arrière gauche*
*B. Commande tactile centrale arrière (fonction de réchauffage)*
*C. Témoin lumineux de surface ON (activée)*
*D. Commande tactile arrière droite*
*E. Commande tactile avant droite (élément à dimension double)*
*F. Témoin de verrouillage des commandes*
*G. All off (hold 3 seconds) (arrêt total [appuyer pendant 3 secondes])*
*H. Témoin lumineux de surface chaude*
*I. Commande tactile d'augmentation/de diminution de la température*
*J. Commande tactile avant gauche*

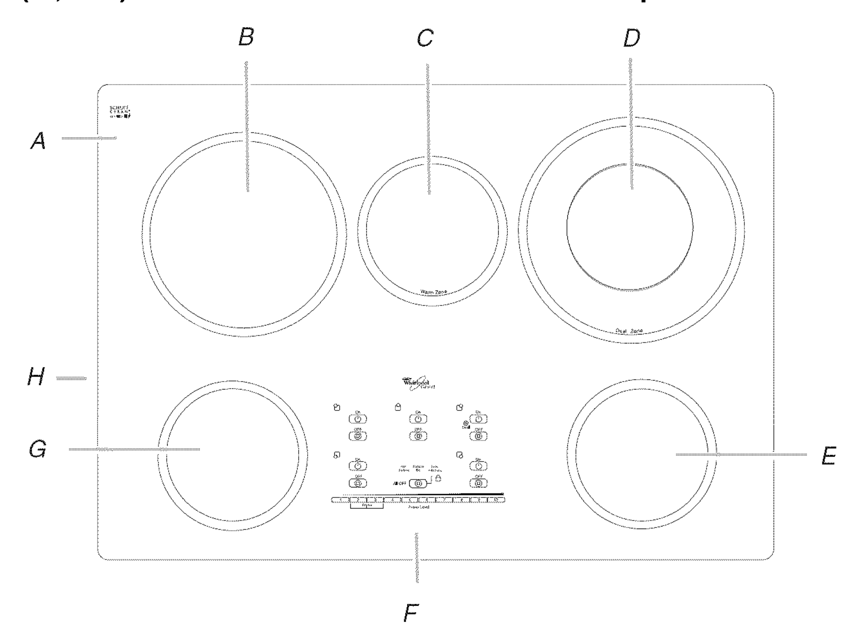
**Modèle G9CE3675 (36" [91,4 cm]) Modèles à commande électronique tactile**




*A. Commande tactile de l'élément arrière gauche (élément à dimension double)*
*B. Témoin lumineux de surface chaude*
*C. Commande tactile centrale arrière*
*D. Témoin lumineux de surface ON (activée)*
*E. Commande tactile arrière droite (élément à dimension double/triple)*
*F. Commande tactile avant droite*
*G. Témoin de verrouillage des commandes*
*H. All off (hold 3 seconds) (arrêt total [appuyer pendant 3 secondes]*
*I. Commande tactile d'augmentation/de diminution de la température*
*J. Commande tactile avant gauche*

**Table de cuisson**

**Modèle G9CE3065 de 30" (78,4 cm) Modèle à tableau de commande électronique tactile illustré**




A. Table de cuisson en vitrocéramique
B. Zone de cuisson de surface arrière gauche
C. Zone de réchauffage centrale arrière
D. Zone de cuisson de surface arrière droite (avec élément à dimension double)
E. Zone de cuisson de surface avant droite
F. Tableau de commande
G. Zone de cuisson de surface avant gauche
H. Plaque signalétique (située sous la table de cuisson, sur la caisse métallique)

# COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON - COMMANDES TACTILES

**⚠ AVERTISSEMENT**



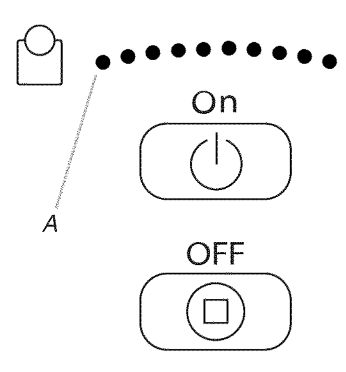
**Risque d'incendie**

**Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.**

Les commandes électroniques tactiles offrent une grande variété de réglages de chaleur pour des résultats de cuisson optimaux. Lorsqu'on fait fondre des aliments comme du chocolat ou du beurre ou lorsqu'on fait lever du pain, la zone de cuisson à la surface peut être réglée au niveau de puissance 1 pour un fonctionnement minimal de l'élément.

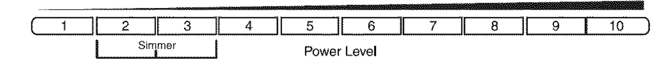
Pour un fonctionnement maximal de l'élément, toutes les commandes tactiles de la table de cuisson peuvent être réglées sur High (élevé) lorsqu'on porte un liquide à ébullition rapidement. Appuyer sur le niveau de puissance 10 pour atteindre immédiatement le réglage le plus élevé.




A. Témoin lumineux de niveau de puissance 1

## Utilisation :

1. Appuyer sur la touche ON (marche) correspondant à l'élément souhaité. Le témoin lumineux de niveau de puissance 1 clignote.
2. Alors que le témoin lumineux de niveau de puissance 1 clignote, appuyer sur le niveau de puissance souhaité sur la barre de sélection du niveau de puissance.




*Barre de sélection du niveau de puissance*

Un signal sonore retentit chaque fois que l'on appuie sur une touche. Les témoins lumineux correspondant au réglage de température sélectionné et à toutes les températures inférieures s'allument.

**REMARQUE :** Si l'on ne sélectionne pas un réglage de niveau de puissance dans les 10 secondes qui suivent environ, l'élément s'éteint automatiquement.

3. Pour modifier le réglage de température lors de la cuisson, appuyer sur la touche ON (marche) correspondant à l'élément souhaité puis sélectionner une nouvelle température de niveau de puissance sur la barre de sélection du niveau de puissance pendant que le témoin lumineux de niveau de puissance 1 clignote.
4. À la fin de la cuisson, appuyer sur OFF (arrêt) pour éteindre individuellement la ou les surface(s) de cuisson, ou appuyer sur ALL OFF/LOCK (arrêt/verrouillage total) pour éteindre simultanément toutes les zones de cuisson à la surface.

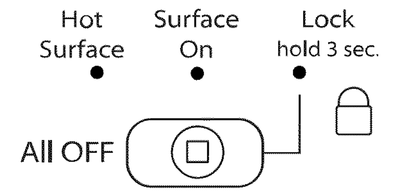
Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

| RÉGLAGE | UTILISATION RECOMMANDÉE |
|---|---|
| **High (élevé)**<br>**10** | ■ Démarrer la cuisson des aliments.<br>■ Porter un liquide à ébullition. |
| **Medium High (moyen-élevé)**<br>**Entre 7 et 9** | ■ Maintenir une ébullition rapide.<br>■ Brunir ou saisir rapidement les aliments. |
| **Med (moyen)**<br>**6** | ■ Maintenir une ébullition lente.<br>■ Faire frire ou sauter les aliments. |
| **Medium Low (moyen - bas)**<br>**Entre 3 et 5** | ■ Faire cuire les soupes et les sauces.<br>■ Faire mijoter ou étuver les aliments. |
| **Low (bas)**<br>**Entre 1 et 2** | ■ Fournit le réglage le plus bas de mijotage/chaleur.<br>■ Mijotage (gamme de températures de mijotage).<br>■ Faire fondre le chocolat et le beurre |
| **Éléments double/triple** | ■ Ustensile de cuisson à grand diamètre.<br>■ Grandes quantités de nourriture.<br>■ Préparation de conserves à la maison. |

**N'OUBLIEZ PAS :** Quand l'appareil est utilisé, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

### Témoin lumineux de surface chaude

Le témoin lumineux de surface chaude se trouve dans la zone centrale du tableau de commande, au-dessus de la barre de sélection du niveau de puissance. Le témoin lumineux de surface chaude reste allumé tant qu'une surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même une fois que la ou les surfaces de cuisson sont éteintes.




Si une panne de courant survient alors que la table de cuisson est allumée, le témoin lumineux de surface chaude reste allumé jusqu'à 45 minutes après le rétablissement de l'alimentation électrique à la table de cuisson.

### Gestion de la température des composants

La table de cuisson régule la température des composants internes durant son utilisation. La table de cuisson réduit automatiquement la puissance de tous les éléments en cours d'utilisation pour empêcher les composants internes de surchauffer. Pour conserver une performance de cuisson optimale, laisser la table de cuisson refroidir pendant 30 minutes.

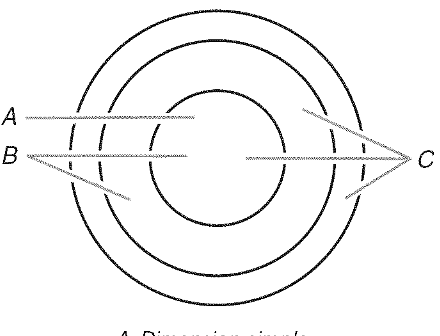
### Témoin lumineux d'allumage de surface

Le tableau de commande comporte un témoin lumineux d'allumage de surface. Lorsque l'un des éléments de surface est allumé, le témoin s'allume. Lorsqu'un élément est allumé, le témoin lumineux de niveau de puissance 1 situé à côté de cet élément s'allume.

## Éléments double/triple
(sur certains modèles)

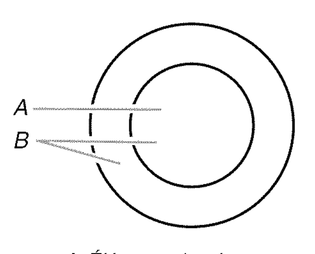
Les éléments double et triple offrent une souplesse d'utilisation en fonction de la taille de l'ustensile de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double et la dimension triple combinent l'élément simple, l'élément double et l'élément externe; leur utilisation est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension, pour les grandes quantités de nourriture et la préparation de conserves à la maison.

### Élément triple (sur certains modèles)




*A. Dimension simple*
*B. Dimension double*
*C. Dimension triple*

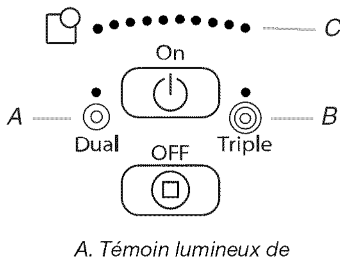
### Élément double




*A. Élément simple*
*B. Élément double*

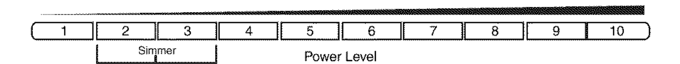
### Utilisation des éléments DOUBLE et TRIPLE :

1. Lorsqu'on appuie sur ON (marche), toutes les zones de cuisson/chauffage sont actives. Pour réduire le nombre de zones de cuisson/chauffage utilisées, appuyer de nouveau sur ON. Les témoins lumineux du niveau de puissance 1 et des zones simple, double ou triple s'allument pour indiquer que le brûleur utilise les zones 1, 2 ou 3 respectivement.




*A. Témoin lumineux de l'élément double*
*B. Témoin lumineux de l'élément triple*
*C. Témoin lumineux du niveau de puissance 10*

2. Alors que le témoin lumineux de niveau de puissance 1 clignote, appuyer sur le niveau de puissance souhaité sur la barre de sélection du niveau de puissance.




*Barre de sélection du niveau de puissance*

Un signal sonore retentit chaque fois que l'on appuie sur une touche. Les témoins lumineux correspondant au réglage de température sélectionné et à toutes les températures inférieures s'allument.

**REMARQUE :** Si l'on ne sélectionne pas un niveau de puissance dans les 10 secondes qui suivent environ, l'élément s'éteint automatiquement.

3. Pour modifier le réglage de température lors de la cuisson, appuyer sur la touche ON (marche) correspondant à l'élément souhaité puis sélectionner une nouvelle température sur la barre de sélection du niveau de puissance pendant que le témoin lumineux de niveau de puissance 1 clignote.
4. Pour modifier les zones de brûleur utilisées pendant la cuisson, appuyer de nouveau une fois sur ON (marche) pendant que le témoin lumineux de niveau de puissance 1 clignote.
5. À la fin de la cuisson, appuyer sur OFF (arrêt) pour éteindre individuellement la ou les surface(s) de cuisson, ou appuyer sur ALL OFF/LOCK (arrêt/verrouillage total) pour éteindre simultanément toutes les zones de cuisson à la surface.

**REMARQUE :** Les éléments simple et triple mémorisent le réglage effectué lors de la dernière utilisation et ces zones de brûleur s'activent automatiquement la prochaine fois que l'on appuie sur ON (marche). Pour modifier les zones de brûleur activées, appuyer sur ON (marche) pendant que le témoin lumineux de niveau de puissance 1 clignote.

## Arrêt/verrouillage total

La commande tactile ALL OFF (arrêt total) de la table de cuisson éteint simultanément le système d'évacuation par le bas et toutes surfaces de cuisson utilisées.

La commande tactile LOCK (verrouillage) de la table de la cuisson permet d'éviter l'utilisation involontaire des zones de cuisson de surface. Lorsque la table de cuisson est verrouillée, les surfaces de cuisson ne peuvent pas être allumées au moyen des commandes tactiles de la table de cuisson.

### Pour verrouiller la table de cuisson :

Appuyer sur la touche ALL OFF/LOCK (arrêt/verrouillage total) pendant 3 secondes. Après 3 secondes, ALL OFF/LOCK rougeoie, indiquant que les commandes de la table de cuisson sont en position verrouillée.

### Pour déverrouiller la table de cuisson :

Appuyer sur la touche ALL OFF/LOCK (arrêt/verrouillage total) pendant 3 secondes.

## Maintien au chaud

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Risque d'empoisonnement alimentaire**

**Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.**

La zone de cuisson Keep Warm (maintien au chaud) peut être utilisée pour garder des aliments cuits au chaud et peut être utilisée que les zones de cuisson à la surface soient utilisées ou non. La durée maximale recommandée pour maintenir la qualité des aliments est de une heure.

Elle n'est pas recommandée pour faire chauffer des aliments froids. Lorsqu'on utilise la fonction Keep Warm (maintien au chaud), cette zone ne rougeoie pas comme les zones de cuisson; c'est le témoin lumineux qui s'allume sur le tableau de commande pour indiquer que cette fonction est en cours d'utilisation.

Utiliser seulement les ustensiles et plats recommandés pour l'utilisation au four et sur la table de cuisson, et qui ont un fond plat permettant un contact direct avec la surface de la table de cuisson. Utiliser des mitaines de four ou des poignées pour retirer les ustensiles.

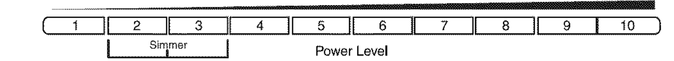
Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Ne pas utiliser de pellicule de plastique pour couvrir les aliments car elle pourrait fondre sur la surface de la table de cuisson. Lors du réchauffage de produits de boulangerie, prévoir une petite ouverture pour laisser l'humidité s'échapper.

La qualité des aliments peut se détériorer si on les laisse sur la fonction Keep Warm pendant une longue période. Pour obtenir les meilleurs résultats, ne pas maintenir les aliments au chaud plus de 30 à 45 minutes.

Une zone de cuisson de surface Keep Warm distincte est disponible sur certains modèles.

### Utilisation de la zone de cuisson en surface Keep Warm (maintien au chaud) (sur certains modèles) :

1. Appuyer sur la touche ON (marche) pour activer la zone de cuisson de surface Keep Warm. Le témoin lumineux de niveau de puissance 1 clignote.
2. Alors que le témoin lumineux de niveau de puissance 1 clignote, appuyer sur le niveau de puissance souhaité sur la barre de sélection du niveau de puissance.




*Barre de sélection du niveau de puissance*

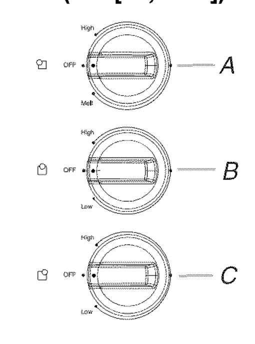
3. À la fin de la cuisson, appuyer sur OFF (arrêt) pour éteindre la surface de cuisso

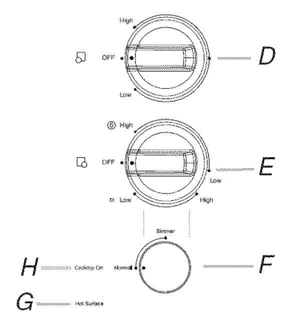
# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES - COMMANDES À BOUTON ROTATIF

Ce manuel couvre différents modèles. La table de cuisson que vous avez achetée peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

## Tableaux de commande

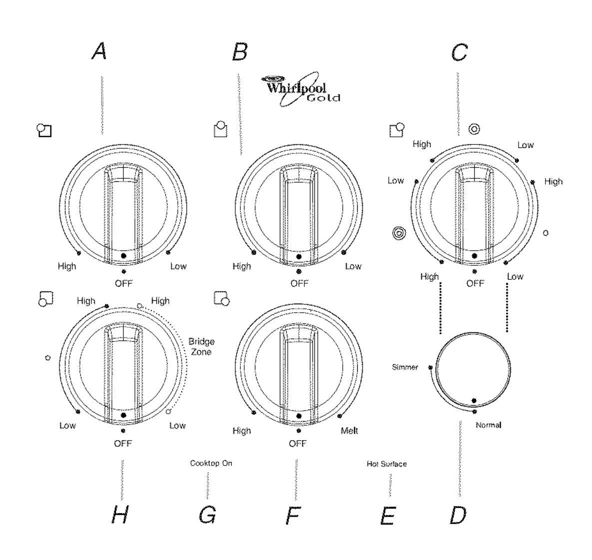
**Modèle G7CE3055 (30" [76,2 cm]) illustré**
**Modèle W5CE3024 (30" [76,2 cm]) non illustré**
**Modèle G7CE3034 (30" [76,2 cm]) non illustré**




A. Bouton de commande arrière gauche
B. Bouton de commande central arrière
C. Bouton de commande arrière droit (élément de maintien au chaud)
D. Bouton de commande avant gauche
E. Bouton de commande avant droit (brûleur de zone double)
F. Bouton de commande ACCUSIMMER®
G. Témoin lumineux de surface chaude
H. Témoin d'allumage de la table de cuisson

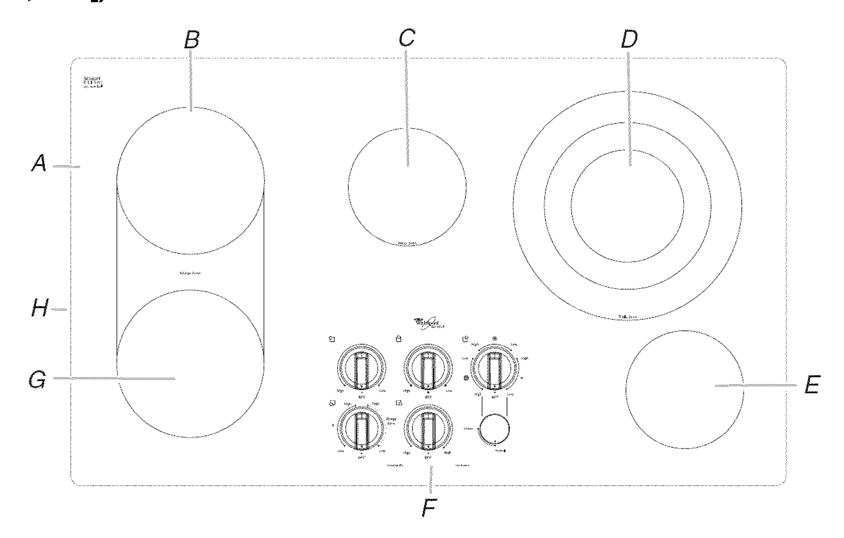
**Modèle G7CE3655 (36" [91,4 cm]) illustré**
**Modèle G7CE3635 (36" [91,1 cm]) non illustré**




A. Bouton de commande arrière gauche
B. Bouton de commande central arrière
C. Bouton de commande arrière droit (avec élément à dimension double/triple)
D. Bouton de commande ACCUSIMMER®
E. Témoin lumineux de surface chaude
F. Bouton de commande avant droit
G. Témoin d'allumage de la table de cuisson
H. Bouton de commande avant gauche (brûleur de transition à dimension double)

**Tables de cuisson**

**Modèle G7CE 3655 (36" [91,4 cm]) illustré**




A. Table de cuisson en vitrocéramique
B. Zone simple de cuisson de surface arrière gauche
C. Zone de réchauffage centrale arrière
D. Zone de cuisson de surface arrière droite (avec élément à dimension triple)
E. Zone de cuisson de surface avant droite
F. Tableau de commande
G. Zone simple de cuisson de surface avant gauche (brûleur de transition à dimension double)
H. Plaque signalétique (située sous la table de cuisson, sur la caisse métallique)

# COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON - COMMANDES À BOUTONS ROTATIFS

**AVERTISSEMENT**

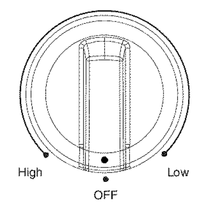


**Risque d'incendie**

**Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.**

Les commandes peuvent être réglées à n'importe quelle position entre HIGH (élevé) et LOW (bas).




**Utilisation :**

1. Pousser et tourner le bouton au réglage de chaleur désiré.

Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

| RÉGLAGE | UTILISATION RECOMMANDÉE |
|---|---|
| **High (élevé)** | ■ Démarrer la cuisson des aliments.<br>■ Porter un liquide à ébullition. |
| **Medium High (moyen-élevé)** | ■ Maintenir une ébullition rapide.<br>■ Brunir ou saisir rapidement les aliments. |
| **Medium (moyen)** | ■ Maintenir une ébullition lente.<br>■ Faire frire ou sauter les aliments.<br>■ Faire cuire les soupes et les sauces.<br>■ Mijotage vif ou mijotage sans couvercle. |
| **Medium Low (moyen - bas)** | ■ Faire mijoter ou étuver les aliments.<br>■ Faire mijoter à feu doux. |

| RÉGLAGE | UTILISATION RECOMMANDÉE |
|---|---|
| **Low (bas)** | ■ Garder les aliments au chaud.<br>■ Faire fondre le chocolat ou le beurre.<br>■ Mijotage lent sans couvercle. |
| **Éléments double/triple** (sur certains modèles) | ■ Préparation de conserves à la maison.<br>■ Ustensile de cuisson à grand diamètre.<br>■ Grandes quantités de nourriture. |

**N'OUBLIEZ PAS :** Quand l'appareil est utilisé, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

### Témoins lumineux de surface chaude (sur les modèles à commande standard)

Les témoins de surface chaude restent allumés tant qu'une surface de cuisson est trop chaude pour être touchée, même après que la ou les surfaces de cuisson sont éteintes.



Hot Surface

Si une panne de courant survient alors que la table de cuisson est allumée, les témoins lumineux de surface chaude resteront allumés après le rétablissement de l'alimentation électrique à la table de cuisson. Ils resteront allumés jusqu'à ce que la table de cuisson refroidisse complètement.

### Témoin d'alimentation

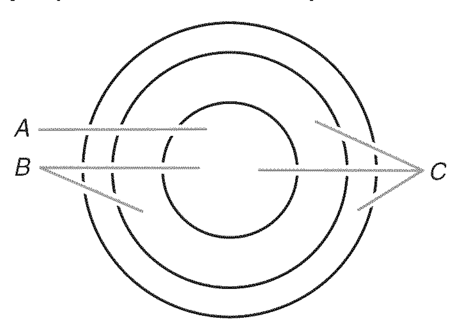
Chaque table de cuisson comporte un témoin d'alimentation. Le témoin lumineux s'allume lorsque l'un des brûleurs est en marche.

## Élément à double/triple circuit

(sur certains modèles)

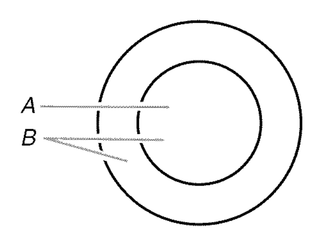
Les éléments à double ou triple dimension offrent une souplesse d'utilisation en fonction de la taille de l'ustensile de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double et la dimension triple combinent l'élément simple, l'élément double et l'élément externe; leur utilisation est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension, pour les grandes quantités de nourriture et la préparation de conserves à la maison.

### Élément triple (sur certains modèles)

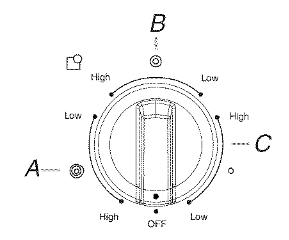



*A. Dimension simple*
*B. Dimension double*
*C. Dimension triple*

### Élément double




*A. Dimension simple*
*B. Dimension double*




*A. Zone triple*
*B. Zone double*
*C. Zone simple*

### Utilisation de l'élément SIMPLE :

1. Appuyer sur le bouton et le tourner de la position OFF (arrêt) à la zone SINGLE (simple), n'importe où entre Low (faible) et High (élevée).
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.

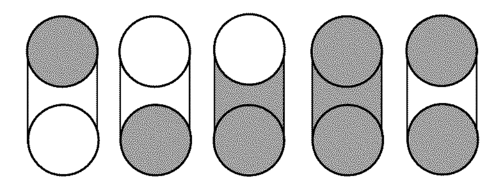
### Utilisation des éléments DOUBLE et TRIPLE :

1. Appuyer sur le bouton et le tourner de la position OFF (arrêt) à la position DUAL (double) ou TRIPLE, n'importe où entre Low (faible) et High (élevée).
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.

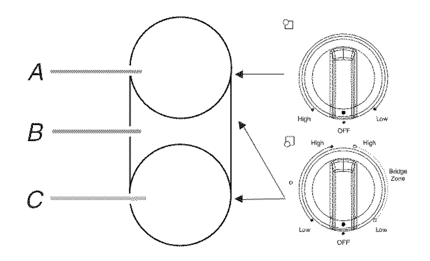
## Élément de liaison

(sur certains modèles)

L'élément de liaison permet une grande souplesse dans la zone de cuisson de gauche.



Utiliser la zone de transition pour obtenir le chauffage d'une zone de forme allongée pour une cuisson avec un ustensile de cuisson de grande taille.




*A. Dimension simple*
*B. Zone de transition*
*C. Dimension simple*

Utiliser l'élément de liaison afin d'obtenir le chauffage d'une zone de forme oblongue pour une cuisson au moyen d'un ustensile de cuisson de forme oblongue.

**Utilisation de l'élément SIMPLE (C) :**

1. Appuyer sur le bouton avant gauche et le tourner de la position OFF (arrêt) à la zone SINGLE (simple) n'importe où entre Low et High.
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.

**Utilisation de la zone SIMPLE et de la zone de TRANSITION (C + B) :**

1. Appuyer sur le bouton avant gauche et le tourner de la position OFF (arrêt) à la zone de TRANSITION n'importe où entre Low et High.
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.

**Utilisation de l'élément SIMPLE (A) :**

1. Appuyer sur le bouton arrière gauche et le tourner de la position OFF (arrêt), n'importe où entre Low et High.
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.

**Utilisation des deux éléments simples et de l'élément de transition (A+B+C) :**

1. Allumer l'élément simple et l'élément de transition (C + B).
2. Allumer l'élément simple (A).
3. Tourner les boutons à OFF (arrêt) après avoir terminé.

## Élément de zone de maintien au chaud

(sur certains modèles)

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Risque d'empoisonnement alimentaire**

**Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.**

La caractéristique Warm Zone (zone de maintien au chaud) peut être utilisée pour maintenir les aliments cuits au chaud. La durée maximale recommandée pour maintenir la qualité des aliments est de une heure.

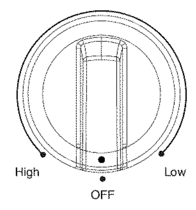
Ne pas l'utiliser pour chauffer des aliments froids.

Lorsqu'on utilise la fonction Keep Warm (maintien au chaud), cette zone ne rougeoie pas comme les zones de cuisson; c'est le témoin lumineux qui s'allume sur le tableau de commande pour indiquer que cette fonction est en cours d'utilisation.

La caractéristique Warm Zone (zone de maintien au chaud) peut être utilisée seule ou lorsque n'importe laquelle des autres zones de cuisson à la surface est utilisée, et peut être réglée entre Low (faible) et High (élevée) pour différents niveaux de chauffage.

La surface de l'élément de maintien au chaud ne devient pas rouge lorsque celui-ci est allumé. Toutefois, le témoin lumineux de surface chaude s'illuminera tant que la surface de l'élément de la zone de réchauffage sera trop chaude pour être touchée.

- N'utiliser que les ustensiles de cuisson et plats recommandés pour le four et la table de cuisson.
- Couvrir tous les aliments avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Lors du réchauffage de produits de boulangerie, prévoir une petite ouverture pour laisser l'humidité s'échapper.
- Ne pas couvrir l'aliment de pellicule de plastique. La pellicule de plastique risque de fondre.
- Utiliser des mitaines de four ou des poignées pour retirer les aliments.



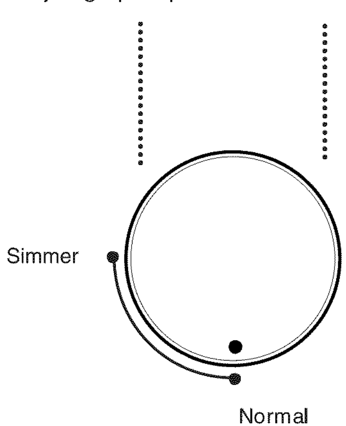

**Utilisation :**

1. Pousser et tourner le bouton de la zone de maintien au chaud au réglage désiré.
2. Tourner le bouton à OFF (arrêt) après avoir terminé.

## Caractéristique ACCUSIMMER®

(sur certains modèles)

La caractéristique ACCUSIMMER® est un réglage de chaleur ajustable pour un mijotage plus précis.




Le bouton de commande ACCUSIMMER® comporte deux réglages : Simmer (mijotage) et Normal. Lorsque la commande est réglée sur Normal, l'élément fonctionne comme élément simple, double ou triple.

Lorsque le bouton de commande ACCUSIMMER est réglé sur Simmer (mijotage), la zone de cuisson ne rougeoie pas. Ceci est normal. Seul l'anneau de chauffage externe rougeoie sur l'élément à triple circuit lorsque un mijotage de niveau moyen ou élevé est sélectionné.

**Utilisation :**

1. Tourner le bouton de commande ACCUSIMMER® à la position SIMMER (mijotage).
2. Enfoncer et tourner le bouton de commande à un réglage compris entre Low (bas) et High (élevé).

   Sélectionner Low pour un mijotage faible ou lors de l'utilisation de couvercles et Medium (moyen) pour un mijotage vif ou lorsque l'on n'utilise pas de couvercle. Sélectionner le réglage de zone simple, double ou triple. Augmenter le niveau de chaleur selon le besoin pour obtenir le mijotage souhaité. (Voir la section “Élément à circuit double/triple”.)
3. Tourner à nouveau le bouton de commande ACCUSIMMER® au réglage de NORMAL une fois la cuisson terminée.

# UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

## Vitrocéramique

(sur certains modèles)

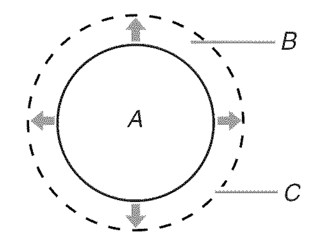
La zone de cuisson à la surface devient rouge lorsqu'un élément est allumé. Il est possible que certaines zones de la surface de cuisson ne rougeoient pas lorsqu'un élément est allumé. Il s'agit là du fonctionnement normal de l'appareil. L'élément s'allume et s'éteint pour maintenir le niveau de température choisi.

Il est normal que la surface de la vitrocéramique de couleur claire donne l'impression de changer de couleur lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. Elle reprendra sa couleur initiale au fur et à mesure que le verre refroidira.

Le nettoyage de la table de cuisson avant et après chaque utilisation évitera les taches et donnera une chaleur plus uniforme. Sur les tables de cuisson avec vitrocéramique de couleur claire, les souillures et taches peuvent être plus visibles et nécessiter davantage de nettoyage et de soin. L'utilisation d'un nettoyant pour table de cuisson et d'un grattoir est recommandée. Pour plus de renseignements, voir la section “Nettoyage général”.

- Éviter de remiser des bocaux ou des boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fissurer.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser de couvercle chaud sur la table de cuisson. Lors du refroidissement de la surface de cuisson, de l'air peut être emprisonné entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique peut se casser lorsque le couvercle est retiré.
- Nettoyer tous les renversements et toutes les saletés des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme dès que possible. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement; puis, en portant des mitaines de four, essuyer les renversements tandis que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et entraîne de la corrosion et des marques permanentes.
- Pour éviter les égratignures, ne pas faire glisser des ustensiles de cuisson ou de pâtisserie sur la table de cuisson. Les bases en aluminium ou en cuivre et les finitions rugueuses des ustensiles de cuisson ou de pâtisserie pourraient laisser des égratignures ou des marques sur la table de cuisson.
- Ne pas préparer du maïs éclaté préemballé dans des contenants en aluminium sur la table de cuisson. Le contenant pourrait laisser des marques d'aluminium qui ne peuvent pas être enlevées complètement.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser des objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Pour éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser la table de cuisson comme planche à découper.

- Utiliser des ustensiles de cuisson à peu près de la même dimension que la zone de cuisson à la surface. Les ustensiles ne doivent pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.




*A. Zone de cuisson à la surface*
*B. Ustensile de cuisson/autoclave*
*C. Dépassement maximal de ½" (1,3 cm)*

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure transmission de la chaleur et efficacité de l'énergie. Les ustensiles de cuisson dont le fond est arrondi, gauchi, nervuré ou entaillé pourraient causer un chauffage inégal et des résultats de cuisson médiocres.
- Déterminer si le fond d'un ustensile de cuisson est plat en plaçant le bord d'une règle contre la base de l'ustensile. Peu importe la façon dont on place la règle, aucun espace ni aucune lumière ne devrait être visible entre la règle et l'ustensile.
- Les ustensiles de cuisson dont le fond comporte de légères bosselures ou de petites rainures de dilatation peuvent être utilisés.
- S'assurer que le dessous des casseroles est propre et sec avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts lors de la cuisson.
- Ne pas faire cuire d'aliments directement sur la table de cuisson pour éviter de l'endommager.

## Préparation de conserves à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson, des éléments ou des brûleurs de surface entre les quantités préparées. Cette alternance permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille ou la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. Sur les tables de cuisson électriques, l'autoclave ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la surface de cuisson ou de l'élément.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson, deux éléments ou deux brûleurs de surface à la fois.
- Sur les modèles à vitrocéramique, n'utiliser que des autoclaves à fond plat.
- Sur les modèles à éléments en spirale, l'installation d'un nécessaire de préparation de conserves est recommandée. La non-installation risque de raccourcir la vie utile de l'élément en spirale. Voir "Assistance ou service" pour les instructions de commande.
- Pour plus de renseignements, communiquez avec votre service local d'agriculture. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

## Ustensiles de cuisson

**IMPORTANT :** Ne pas laisser un ustensile de cuisson vide sur la surface chaude d'une zone de cuisson, d'un élément ou d'un brûleur de surface.

Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme bien et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les surfaces rudes peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être employés comme fond ou base d'un ustensile de cuisson. Cependant, utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la table de cuisson ou les grilles.

Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, et contribue aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau de l'ustensile de cuisson.

| USTENSILE | CARACTÉRISTIQUES |
|---|---|
| **Aluminium** | ■ Chauffe rapidement et uniformément.<br>■ Convient à tous les genres de cuisson.<br>■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson. |
| **Fonte** | ■ Chauffe lentement et uniformément.<br>■ Convient pour le brunissage et la friture.<br>■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente. |
| **Céramique ou vitrocéramique** | ■ Suivre les instructions du fabricant.<br>■ Chauffe lentement mais inégalement.<br>■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne. |
| **Cuivre** | ■ Chauffe très rapidement et uniformément. |
| **Terre cuite** | ■ Suivre les instructions du fabricant.<br>■ Utiliser des réglages de température basse. |
| **Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée** | ■ Voir acier inoxydable ou fonte. |
| **Acier inoxydable** | ■ Chauffe rapidement, mais inégalement.<br>■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme. |

# ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON

## Nettoyage général

**IMPORTANT :** Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que la table de cuisson est refroidie. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire. Lorsque l'on nettoie la table de cuisson ainsi que les commandes électroniques, verrouiller les commandes. Voir la section "All Off Lock" (verrouillage/arrêt total).

### ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable – Pièce n° 31462 (non inclus) :
  Voir la section "Assistance ou service" pour commander.
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage : Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

Ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout. Des dommages peuvent survenir.

### COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.

Afin d'éviter tout dommage, ne pas immerger les boutons de commande.

Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position Off (arrêt).

Ne pas retirer les joints sous les boutons.

**Méthode de nettoyage :**

- Savon et eau :
  Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.
- Lave-vaisselle :
  Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

### VITROCÉRAMIQUE

Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants en poudre abrasifs, d'agent de blanchiment au chlore, de produit antirouille ou d'ammoniaque.

**Méthode de nettoyage :**

Toujours essuyer avec une éponge ou un linge propre mouillé et sécher à fond pour éviter les rayures et les taches.

Le nettoyant pour table de cuisson (pièce n° 31464) est recommandé pour une utilisation régulière afin d'éviter les égratignures, les piqûres et abrasions, et pour entretenir la table de cuisson. Elle peut être commandée comme accessoire. Voir la section "Assistance ou service" pour commander.

Un grattoir pour table de cuisson (pièce n° 3183488) est également recommandé pour les taches tenaces; il peut être commandé comme accessoire. Voir la section "Assistance ou service" pour commander. Le grattoir pour table de cuisson utilise des lames de rasoir. Ranger les lames de rasoir hors de portée des enfants.

**Souillure légère à modérée**

- Essuie-tout ou éponge humide propre :
  Nettoyer pendant que la table de cuisson est encore tiède. Il est suggéré de porter des mitaines de four pour ce nettoyage.

**Renversements de matières sucrées (gelées, confiseries, sirop)**

- Grattoir pour table de cuisson :
  Nettoyer pendant que la table de cuisson est encore tiède. Il est suggéré de porter des mitaines de four pour ce nettoyage.
- Crème à polir pour table de cuisson et essuie-tout propre et humide :
  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

**Souillure épaisse, rayures foncées, piqûres et décoloration**

- Crème à polir pour table de cuisson ou produit de nettoyage non abrasif :
  Frotter le produit sur la souillure avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

**Souillure cuite**

- Crème à polir pour table de cuisson et grattoir :
  Frotter la crème sur la souillure avec un essuie-tout humide. Tenir le grattoir aussi à plat que possible sur la surface et gratter. Répéter pour les taches tenaces. Polir toute la table de cuisson avec la crème et un essuie-tout.

**Marques métalliques provenant de l'aluminium et du cuivre**

- Crème à polir pour table de cuisson :
  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les marques ne disparaîtront pas totalement, mais après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

**Petites éraflures et abrasions**

- Crème à polir pour table de cuisson :
  Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les éraflures et les abrasions n'affectent pas le rendement et après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

Ne pas utiliser de laine d'acier, de poudre à récurer abrasive, d'agent de blanchiment au chlore, de produit antirouille ou d'ammoniaque car ces produits peuvent endommager la surface.

# DÉPANNAGE

**Essayer d'abord les solutions suggérées ici afin d'éviter le coût d'une intervention de dépannage inutile.**

## Rien ne fonctionne

- **Un fusible du domicile est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**
  Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **Le raccordement de l'appareil est-il adapté?**
  Voir les instructions d'installation.

## La table de cuisson ne fonctionne pas

- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?**
  Pousser sur le bouton avant de le tourner à un réglage.
- **Le verrouillage de la table de cuisson "All Off Lock" (arrêt total/verrouillage) a-t-il été réglé?**
  Voir la section "All Off Lock" (verrouillage/arrêt total).
- **La table de cuisson émet-elle constamment un signal sonore?**
  Essuyer tout résidu de la surface du tableau de commande.
- **Durant l'utilisation, un ou plusieurs brûleurs ont-ils cessé de fonctionner?**
  Laisser la table de cuisson refroidir pendant 30 minutes puis rallumer le brûleur.

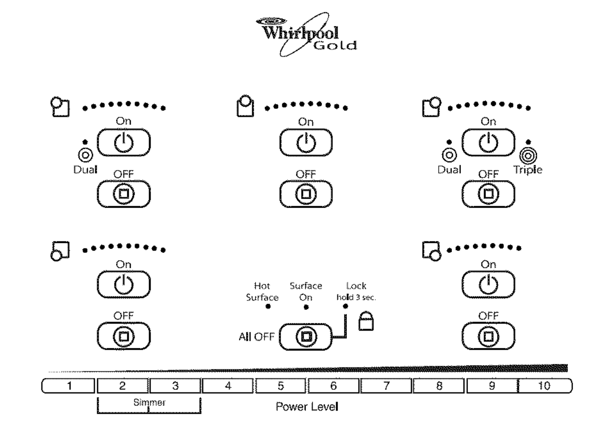
## Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **L'ustensile de cuisson est-il de dimension appropriée?**
  Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.
- **Les surfaces de la table de cuisson deviennent-elles chaudes?**
  **NE PAS OUBLIER :** Lorsque la table de cuisson est en marche, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

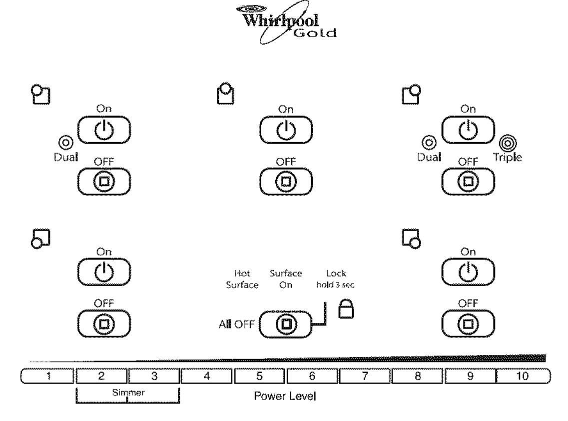
## La table de cuisson comporte des témoins lumineux clignotants

- **Y a-t-il des témoins lumineux sur la table de cuisson qui s'allument et s'éteignent par intermittence?**

  Tous les témoins lumineux de la table de cuisson clignotent par intermittence, indiquant ainsi qu'une ou plusieurs touches sont maintenues enfoncées.




*Tous les témoins lumineux du tableau de commande sont allumés*




*Tous les témoins lumineux du tableau de commande sont éteints*

Suivre les étapes ci-dessous.

1. S'assurer que les commandes de la table de cuisson sont sur OFF (arrêt).
2. Nettoyer à fond le tableau de commande à touches de la table de cuisson. Voir la section "Nettoyage général".
3. Si les témoins lumineux de la table de cuisson continuent à clignoter, déconnecter la source de courant électrique ou débrancher la table de cuisson.
4. Au bout d'une minute, reconnecter la source de courant électrique ou brancher la table de cuisson.
5. Si les témoins lumineux continuent de clignoter, faire un appel de service.

### Les résultats de cuisson ne sont pas les résultats prévus

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?**
  Voir la section “Ustensiles de cuisson”.
- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?**
  Voir la section “Commandes de température de la table de cuisson”.
- **L’appareil est-il d’aplomb?**
  Niveler l’appareil. Voir les instructions d’installation.
- **La cuisson des aliments semble plus longue que d'habitude à un niveau de puissance donné ou certains niveaux de puissance ne fonctionnent pas aussi bien que d'habitude.**
  La table de cuisson régule la température des composants internes et réduit automatiquement le niveau de puissance de tous les éléments en cours d'utilisation sans aucun signal visuel ou sonore. Laisser la table de cuisson refroidir pendant 30 minutes pour retrouver une performance de cuisson normale. Voir “Utilisation” dans la section “Commandes de la table de cuisson”.

# ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section “Dépannage”. Ce guide peut vous faire économiser le coût d’une visite de service. Si vous avez encore besoin d’aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d’un appel, veuillez connaître la date d’achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l’appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

### Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d’employer uniquement des pièces de rechange FSP®. Les pièces de rechange FSP® conviendront et fonctionneront bien parce qu’elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil WHIRLPOOL®.

Pour obtenir des pièces de rechange FSP® dans votre région, nous contacter ou appeler le Centre de service désigné de Whirlpool le plus proche.

### Trousse pour la mise en conserve

(modèles avec éléments en spirale)

Commander la pièce n° 242905

### Crème à polir pour table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)

Commander la pièce n° 31464B

### Protecteur de table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)

Commander la pièce n° 31463B

### Trousse d'entretien de la table de cuisson

(comprend la crème à polir, le protecteur et les tampons d'application)

Commander la pièce n° 31605

### Grattoir pour table de cuisson

(modèles avec vitrocéramique)

Commander la pièce n° WA906B

### Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers

Commander la pièce n° 31682

## Au Canada

Veuillez appeler sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle de Whirlpool Canada LP au : **1-800-807-6777**.

**Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :**

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d’appareils électroménagers.
- Consignes d'utilisation et d’entretien.
- Ventes d’accessoires et de pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par Whirlpool Canada LP sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

### Pour plus d’assistance

Si vous avez besoin de plus d’assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à Whirlpool Canada LP à l’adresse suivante :

Whirlpool Canada LP
Centre pour l'eXpérience de la clientèle
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où l’on peut vous joindre dans la journée.

# GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS WHIRLPOOL CORPORATION

**GARANTIE LIMITÉE**

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées “Whirlpool”) paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s’applique exclusivement lorsque l’appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d’achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

## ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

**La présente garantie limitée ne couvre pas :**

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par Whirlpool.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Whirlpool dans les 30 jours suivant la date d'achat.
6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien Whirlpool autorisé n'est pas disponible.
10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

## CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. WHIRLPOOL N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Whirlpool autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section "Dépannage", de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou service" ou en appelant Whirlpool. Aux É.-U., composer le **1-800-253-1301**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**. 2/09

**Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.**

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

**Nom du marchand** ____________________

**Adresse** ____________________

**Numéro de téléphone** ____________________

**Numéro de modèle** ____________________

**Numéro de série** ____________________

**Date d'achat** ____________________

**W10346696A**

9/10
Printed in U.S.A.
Imprimé aux É.-U.